



وزارة الشؤون البلدية
والقروية والإسكان

وكالة الوزارة للتراخيص والامتثال

اشتراطات المتاجر المغلقة

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

١٤٤٣هـ - 2022 م

المحتويات

المقدمة.....	٣
١- المصطلحات والتعريفات.....	٤
٢- متطلبات الترخيص.....	٧
٣- المتطلبات المكانية.....	٨
٤- المتطلبات الفنية.....	١٠
٥- المتطلبات التشغيلية.....	١٩
٦- أحكام عامة.....	٢٥
٧- الأدلة والأكواد.....	٢٦

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

مقدمة

تمثل المتاجر المغلقة عنصراً أساسياً على الصحة العامة كما أن لها، أهمية ممارسة التجارة الإلكترونية، لذا تم إعداد اشتراطات المتاجر المغلقة (السحابية) والتحقق بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة وفق آلية تضمن تطبيق الأنظمة والتعليمات، بعد التحقق من اشتراطات الامن والسلامة، وصحة الإنسان.

الأهداف

تهدف إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

١. المحافظة على سلامة وصحة المستهلك.
٢. خلق نماذج عمل حديثة تتواءم مع التجارة الإلكترونية.
٣. خلق فرص وظيفية.

نطاق التطبيق

تختص هذه الاشتراطات بالمتاجر التي تمارس التجارة الإلكترونية، وذلك وفق سياسة تداول السلع والبضائع عبر التطبيقات الإلكترونية، والمتمثلة في قطاع بيع التجزئة لمحلات ومطاعم الأغذية والمشروبات، وقطاع بيع التجزئة الغير غذائية. ويستثنى من النطاق الأنشطة الخطرة والمقلقة للراحة مثل: الورش والمصانع ومحلات الغاز وما في حكمها.

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

مصطلحات وتعريفات



الوزارة:

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الوزير:

وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الأمانة / البلدية:

شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكلة إليها بموجب نظام البلديات والقرى ولوائح التنفيذ.

كود البناء السعودي:

هو مجموعة من الاشتراطات والمتطلبات من أنظمة ولوائح تنفيذية وملاحق متعلقة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة.

متطلبات التنظيم المكاني:

المتطلبات البلدية التي توضح الارتدادات، والارتفاعات، ونسبة البناء، ومواقف السيارات، والأسوار، ونحوها.

مساحة الموقع:

المساحة الكلية لقطعة الأرض والمحصورة داخل حدودها.

دور الميزانين:

هو دور متوسط بين أرضية وسقف أي فراغ، ولا تتجاوز مساحته ثلث مساحة الطابق الموجود به، ويسمح بزيادة هذه المساحة إلى نصف مساحة الطابق الذي يتوفر به نظام إطفاء آلي وإنذار صوتي معتمد.

الكود العمراني:

سلسلة من الإرشادات التوجيهية لشرح عناصر التصميم التي تراعي الخصائص والهوية العمرانية المحلية المأمول تحقيقها في التنمية العمرانية.

التأريض:

اتصال كهربائي بين جهاز كهربائي أو شبكة أجهزة من جهة، وكتلة الأرض، ومن جهة أخرى بهدف توفير السلامة للمنظومة الكهربائية وللعاملين في المتجر.

الشخص ذو الإعاقة:

كل شخص مصاب بإعاقة تؤدي إلى قصور كلي أو جزئي بشكل مستقر في قدراته الجسمية أو العقلية أو الحسية أو الحركية أو النفسية أو إمكانية تلبية متطلباته العادية في ظروف أمثاله من غير ذوي الإعاقة.

الوسيط:

هو الشخص الذي ينوب عن العميل باستلام الطلب من المتجر أو مطبخ بهدف التوصيل لموقع العميل.

الترخيص البلدي:

موافقة مكتوبة من الجهة المختصة في الوزارة متضمنة الموافقة على ممارسة النشاط وفق الاشتراطات والمتطلبات المنظمة له، ويشار إليه فيما بعد بـ "الترخيص".

الجهة المشرفة:

هي الجهة الحكومية التي يقع تحت إشرافها النشاط التجاري.

المتاجر المغلقة:

هي منشآت تجارية تقع على شوارع ذات استخدام تجاري داخل المدينة أو داخل المجمعات التجارية، تعمل وفق سياسة الأبواب المغلقة، بحيث يتم تسويق سلعها عبر المواقع التجارية الالكترونية ويتم تسليم السلع والبضائع الغذائية والغير غذائية لعملائها عن طريق وسيط من خلال منطقة التسليم.

الأكشاك:

هي منشآت صغيرة مستقلة أو مجمعة تقع في مواقع مخصصة داخل المجمع التجاري أو خارجه تعمل وفق سياسة الأبواب المغلقة، ويتم تسليم السلع والبضائع الغير غذائية لعملائها عن طريق وسيط من خلال نافذة مخصصة لذلك.

المحل:

أي منشأة نظامية يقوم بعمل يتعلق بتداول أو تخزين السلع والبضائع.

الجهات ذات العلاقة:

هي الجهات التي لها علاقة في تنظيم النشاط وفق أنظمتها.

مجمع تجاري مغلق:

هو مبنى تجاري مغلق يضم عدة متاجر أو مطابخ مجمعة في موقع واحد لممارسة أنشطة متجانسة (غذائي، غير غذائي) سواء كان مبنى مستقل أو دور أرضي أو متعدد الأدوار، على أن يتم تسليم السلع والبضائع الغذائية والغير غذائية لعملائها عن طريق وسيط من خلال منطقة التسليم.

مطبخ مغلق:

هي مطابخ تقوم بإعداد وتجهيز وجبات غذائية تملك حقوقها أو حاصلة على حق الامتياز لمطاعم أو مطابخ أخرى، ويتم تسويق الوجبات لعملائها عبر المواقع التجارية الالكترونية، ويكون التسليم من خلال المنطقة المخصصة لاستلام الطلبات للوسيط.

النشاط الرئيسي للمتجر:

هو النشاط الذي صدر له ترخيص بلدي لممارسة نشاط تجاري وبموجبه سمح له بممارسة أنشطة أخرى متجانسة في نفس الموقع.

الأنشطة المتجانسة:

هي الأنشطة التي يمكن ممارستها بموقع واحد ضمن ترخيص واحد أو أكثر وفقاً لمعايير يتم دراستها من قبل وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الأنشطة الإضافية:

هو أي نشاط يسمح له بممارسته مع النشاط الرئيسي في نفس الموقع.

المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة والهيئة العامة للغذاء والدواء والجهات ذات العلاقة.

سجل الرقابة الصحية:

هو سجل متابعة لتوثيق مدى تقيد أصحاب المنشآت الغذائية أو المتاجر ذات العلاقة بالصحة العامة بالاشتراطات الصحية.

الغذاء:

كل ما هو معد للاستهلاك الأدمي سواء أكان خاماً أم طازجاً أم مصنعاً أم شبه مصنع، ويعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته.

تداول الغذاء:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

المنتج:

أي سلعة طبيعية أو معالجة أو مصنعة في شكلها النهائي لغرض وضعها للتداول.

تاريخ انتهاء الصلاحية:

التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة التقديرية التي قد يفقد المنتج بعدها بعض صفات الجودة التي يتوقعها المستهلك، وذلك جراء ظروف سوء التخزين والتداول.

الأغذية الطازجة:

أغذية محتواه المائي مرتفع، وتكون عرضة للفساد بالميكروبات أكثر من غيرها مثل: اللحوم والأسماك والبيض والدواجن والألبان ومنتجاتها، والخضار والفواكه بأنواعها، وتخزين بالتبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية، أو بالتجميد عند درجة حرارة -18 درجة مئوية.

سلامة الأغذية:

ضمان ألا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

التعبئة والتغليف:

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح تسليمها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفات البطاقة الغذائية.

التلوث:

فعل أو عملية جعل الشيء ضاراً أو غير ملائم، مثل: وجود مواد دخيلة وخاصةً المعدية منها، الأمر الذي يجعل مادة أو مستحضر ما غير نقي أو ضار.

التلوث الخلطي:

انتقال الجراثيم من صنف طعام إلى آخر عن طريق الأيدي أو المعدات أو الاواني الملوثة.

التجهيزات:

جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلاءم مع طبيعة نشاطها سواء كانت غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة، أو غير ذلك.

الممارسات الصحية:

الاشتراطات والتدابير الضرورية للتحكم بالمخاطر، لضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري في جميع مراحل السلسلة الغذائية، مع الأخذ في الاعتبار الاستخدام المتوقع للغذاء.

التنظيف:

إزالة المواد العالقة (كبقايا الأغذية أو الأتربة وغيرها) باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.

التطهير:

عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح، أو معدات الغذاء وغيرها، باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.

التعقيم:

القضاء على جميع أشكال الحياة الميكروبية بما فيها الأبواغ البكتيرية باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.

المعدات:

الأوعية، والأواني، والآلات، والأجهزة، والسلع (كلها أو جزء منها) التي تستخدم في صناعة، أو إعداد، أو حفظ، أو بيع، أو توريد الغذاء.

الآفات:

أي حيوانات أو حشرات غير مرغوب فيها، بما في ذلك الطيور والذباب والقوارض واليرقات، أو أي أنواع أخرى من الديدان.

مكافحة الآفات:

الأساليب المختلفة المستخدمة في مقاومة أو الوقاية من جميع الآفات والحشرات وإفرازاتها وأجزاءها والتخلص منها بالطرق المناسبة الصحية.

متطلبات الترخيص



١. تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفق نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
٢. يمنع البدء في أعمال التشغيل دون الحصول على الترخيص البلدي.
٣. يجب الحصول على موافقة الدفاع المدني قبل الترخيص.
٤. إرفاق السجل التجاري.
٥. يجب إصدار ترخيص بلدي مستقل للمتجر أو المطبخ الرئيسي والفرعي داخل المجمع التجاري مبنى على مدة اشغاله للموقع.
٦. لابد من تجانس الأنشطة الفرعية مع النشاط الرئيسي.
٧. يجب موافقة الجهة المشرفة على النشاط قبل تشغيله.

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

المتطلبات المكانية



٣،١ المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل المدينة	أن يكون النشاط ضمن المباني التجارية والمختلطة (تجاري سكني)	يسمح للأكشاك والمجمعات
خارج الكتلة العمرانية	أن يكون النشاط في منطقة الخدمات اللوجستية أو منطقة المستودعات.	أن يكون النشاط في منطقة الخدمات اللوجستية أو منطقة المستودعات.
المنطقة / الشوارع	أن يكون النشاط على الشوارع التجارية.	أن يكون النشاط على مختلف عروض الشوارع المتوفرة ضمن منطقة الخدمات اللوجستية أو منطقة المستودعات.
متطلبات أخرى	في حال يتطلب نشاط المتجر إلى شاحنات النقل الكبيرة، يجب توفير مواقف لهذه الشاحنات ضمن حدود الموقع.	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.
الارتدادات المطلوبة	حسب نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها.	
الارتفاعات المسموح بها	لا ينطبق.	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.
التشجير	لا ينطبق.	- تشجير محيط الموقع والمواقف كحد أدنى بحيث: ١- أن تكون من أشجار الظل المحلية. ٢- ألا تكون معيقة لحركة المشاة. ٣- أن لا تكون ذات روائح نفائثة.
نسبة التغطية	لا ينطبق.	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.
المواقف المطلوبة	لا ينطبق.	توفير موقف سيارة واحدة/٧٠ متر مربع.
متطلبات أخرى	لا ينطبق.	يجب أن تكون مواقف انتظار الشاحنات والتحميل والتزليل داخل حدود الموقع وأن يراعى ذلك في التصميم.

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
متطلبات الواجهة	واجهة زجاجية وفق متطلبات الكود العمراني للمنطقة الواقع بها النشاط.	الالتزام بتصميم الواجهات وفق الكود العمراني للمنطقة الواقع بها النشاط.
متطلبات المكونات والتوزيع الداخلي	يسمح بإقامة عدة أنشطة من المتاجر المغلقة في موقع واحد. يسمح بإقامة النشاط في كشك. شريطة ان يتم توفير نافذة لاستلام وتسليم السلع والمنتجات.	يتم تقديم تصميم مقترح للنشاط يشمل التوزيع الداخلي والواجهة وذلك لمراجعته من قبل الجهة المشرفة على التخطيط في الأمانة للتأكد من الامتثال لكافة الاشتراطات المكانية ، والفنية ، والتشغيلية ، وإن التصميم يحقق الحد الأدنى من المعايير القياسية العامة (standards design) على سبيل المثال عرض الممرات .
متطلبات اخرى	توفير متطلبات ذوي الاحتياجات الخاصة كالمنحدرات وغيرها. يجب ان تكون السلالم الخارجية ومداخل السيارات ضمن حدود ملكية العقار. أهمية الاخذ بالاعتبار الاشتراطات الصادرة من الجهات الأخرى ذات العلاقة.	توفير متطلبات ذوي الاحتياجات الخاصة كالمنحدرات وغيرها. يجب ان تكون السلالم الخارجية ومداخل السيارات ضمن حدود ملكية العقار. أهمية الاخذ بالاعتبار الاشتراطات الصادرة من الجهات الأخرى ذات العلاقة.

٣،٣ متطلبات اللوحة

- أ. التقيد بالكود العمراني أو دليل اشتراطات اللوحات التجارية الصادر من الأمانة إن وجد.
- ب. في حال عدم وجود أي من المشار إليه في فقرة (أ) يجب الالتزام بالاشتراطات التالية:
١. يجب أن توضع اللوحة الخارجية من الأحرف البارزة فقط للمحل التجاري على واجهة المحل ضمن مساحة الجدار الفاصل بين الدور الأرضي والدور العلوي بارتفاع ٨٠ سم ومع ترك مسافة ٢٥ سم على الجانبين من حدود واجهة المحل.
٢. يجب أن يقتصر محتوى اللوحة فقط على الاسم التجاري للنشاط ورقم السجل التجاري والشعار إن وجد حسب السجل التجاري.
٣. ان تكون اللوحة من الأحرف البارزة.
٤. أن تكون اضاءة الأحرف مخفية خلف الأحرف المجوفة ويمنع استخدام الكشافات.
٥. يمنع استخدام خلفيات إضافية للأحرف البارزة غير مواد التشطيب الأساسية لواجهة المبنى.
٦. يمنع وضع اللوحات التجارية أو الأحرف في الأدوار العليا.
٧. يجب ألا تعيق الأحرف النوافذ أو الفتحات الأخرى على واجهة المبنى.
٨. يجب وضع لوحات الأنشطة التجارية الواقعة ضمن المبنى بالأدوار العليا في لوحة واحدة داخل المبنى.
٩. يسمح بوضع لوحة للمتاجر الفرعية داخل المجمع، على أن تكون ضمن المساحة المخصصة للوحة الرئيسية.
١٠. يجب أن يكون حجم اللوحة للمتاجر الفرعية لا يتجاوز نسبة (٢٠%) من اللوحة الرئيسية.

المتطلبات الفنية والإنشائية

٤،١ المرافق ٤،١،١ منطقة الاستلام والتسليم

١. يجب تخصيص منطقة استلام وتسليم للسلع والمنتجات في مقدمة المتجر.
٢. يجب أن يتم توفير عدد (١) طاولة كحد أدنى خاصة بالاستقبال، أو كاونتر يكون مصنوع أو مبني من مواد قابلة للتنظيف.
٣. يجب أن يكون كاونتر الاستقبال لا يقل ارتفاعه عن (٩٠سم).
٤. في حال كان المتجر (مطبخ) مستقل مخصص لأعداد الوجبات الغذائية أو المشروبات يجب أن يكون هناك فاصل زجاجي بين قسم الاستقبال ومكان التحضير والتجهيز، ويكون الفاصل من جزئين، الجزء الأسفل منه لا يزيد ارتفاعه عن متر، أما الجزء العلوي منه فيجب أن يكون من الزجاج الذي يسمح بالرؤية من خلاله منطقة التحضير، ويمنع منعاً باتاً تظليل الجزء العلوي الزجاجي من الجدار الفاصل أو وضع رسوم أو أي حواجز تحجب الرؤية من خلاله، ويستثنى من ذلك (المجمع التجاري).
٥. يجب على المتاجر التي تتعامل مع شركات التوصيل توفير عدد (٦) كرسي انتظار للساكنين.
٦. يجب على إدارة المتاجر إدارة الحشود وفك الزحام والتجمعات أثناء استلام وتسليم الطلبات.
٧. في حال كان المتجر (كشك) كمبنى مستقل خارج المجمع التجاري يجب تخصيص نافذة تطل على ممر خدمة المركبات للاستلام والتسليم (Drive Thru).

٤،١،٢ استراحة العاملين

- يجب أن يتم تخصيص منطقة استراحة للعاملين على أن تحتوي على كرسي ومكان للصلاة، ويستثنى من ذلك الكشك أو المتجر داخل المجمع التجاري.

٤،١،٣ دورات المياه

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي
من (١) إلى (٥)	١	١
من (٦) إلى (١٠)	٢	٢
من (١٠) فما فوق	٣	٣

١. يجب أن يتم تخصيص مرحاض مفصول في حال كان يعملن نساء في المتجر كما هو موضح.
٢. يجب أن يتم وضع ملصق أو علامة تحمل كلمة (دورة مياه) أو (W.C)، وتكون واضحة من حيث حجم الكتابة.
٣. يجب ألا تكون دورات المياه مفتوحة مباشرة على المناطق التي يتم فيها تحضير وتجهيز وتعبئة وتغليف وتخزين المواد الغذائية .
٤. يجب أن يتم تركيب شفاط طارد للروائح على ارتفاع لا يقل عن (٢٠٠ سم) من أرضية دورات المياه.
٥. في حال كان المتجر متعدد الادوار فيجب توفير دورات مياه ومغاسل للأيدي في كل دور.
٦. ويستثنى من اشتراطات دورات المياه المحلات التجارية داخل المجمع التجاري.

٤،١،٤ منطقة الفرز والتعبئة والتغليف

١. يجب توفير مكان لفرز وتعبئة وتغليف السلع والمنتجات بحيث لا تقل عن (٢م٤).
٢. يمنع استخدام الطبلبات الخشبية في منطقة الفرز.
٣. يجب تخصيص جزء منفصل ومزود برفوف للمواد منتهية الصلاحية والتالفة والتخلص منها باستمرار، مع وضع لافتة واضحة في مكان ظاهر عليها كلمة "مواد تالفه وغير مخصصة للبيع" مع توفير ثلاثة عند الحاجة للمواد التالفة (المبردة أو المجمدة) ويجب التخلص من المواد التالفة خلال مدة لا تتجاوز أسبوعين من تاريخ انتهاء الصلاحية.
٤. تستثنى الأكشاك من اشتراطات منطقة الفرز والتغليف.

٤،٢ الاشتراطات الإنشائية

٤،٢،١ اشتراطات خاصة بالمبنى

١. يجب أن يكون صادر للمبنى رخصة بناء، وألا تكون عليه مخالفات بلدية.
٢. يجب أن يكون الدرج الخارجي للمتجر مصنوعاً من مواد آمنة ومقاومة للانزلاق وشديدة التحمل، كالجرانيت والرخام المعالج أو الطلاء الخشن بمادة الإيبوكسي والسيراميك والبورسلان وما في حكمها حسب كود البناء السعودي.
٣. يجب أن يتم تنفيذ منحدر خاص بذوي الإعاقة خالياً من العيوب، ولا يؤثر على الرصيف الخارجي، ولا يسبب أي تشوه للمظهر العام، ولا يسمح بأن تتجاوز زاوية انحناء المنحدر ١٥ درجة.

٤،٢،٢ جدران المتجر

- يجب أن تكون الجدران الخارجية من مادتي الطوب والأسمنت أو الأسمنت المسلح والإيبوكسي أو أي مادة أخرى عازلة للحرارة ومقاومة للحريق، يمنع استعمال الأخشاب أو مادة الإسبستوس في أي جزء من الجدران، كما يراعى ألا يقل ارتفاع السقف عن ٢.٥م.
١. يجب أن تكون جميع الجدران الخارجية مطلية بالدهان أو مكسوة بالحجر أو الرخام أو الجرانيت وما في حكمه وفقاً لكود البناء السعودي، وأن تكون خالية من الملصقات التشققات والعيوب.

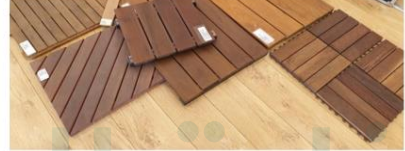
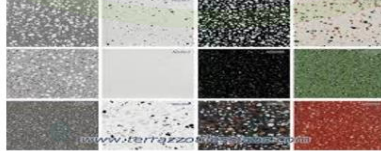
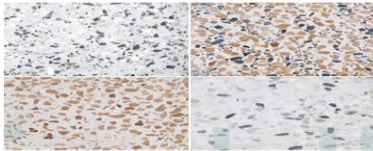
٤،٢،٢ واجهة المتجر

١. يجب تكون واجهة المتجر والأبواب زجاجية خالية تماماً من العيوب (كالخدوش واللحامات أو الثقوب) ومصنوعه من الزجاج الشفاف السيكريرت وما في حكمه بسماعة (١٢ ملم).
٢. يجب ان تكون أبواب المتجر بواجهة المتجر وتفتح على الجنب أو للخارج، على ان يكون عرض الأبواب لا يقل عن (٩٠ سم) للأبواب المفردة، و(١٦٠ سم) للأبواب المزدوجة.
٣. في حال المتجر كان مجمع يسمح بتخصيص منطقة خدمات "التحميل والتنزيل" باستغلال الجهات الأخرى حسب خصائص الموقع مع الالتزام بعمل أسوار جهة الاستخدام السكني ومراعاة توفير مساحة للدخول والخروج ضمن حدود ملكية العقار.
٤. يجب ان تكون أبواب المتجر تغلق ذاتياً للمنشآت الغذائية.

٥. يجب تركيب عازل حراري شفاف على الزجاج الخارجي لواجهة المتجر.
٦. يجب أن تكون أبواب المتجر الخارجية خالية من الملصقات ما عدا الملصقات التي تشير إلى طريقة الدخول والخروج، ووسائل الدفع الإلكتروني، وتعليمات الجهات الحكومية.
٧. يسمح بوضع ملصقات إعلانية على واجهة المتاجر الفرعية في المجمع، على أن يراعى عدم حجب الرؤية لداخل المنشأة.
٨. يمنع استخدام الأرصفة أو الارتدادات أو المساحات المجاورة بأي شكل من الأشكال، ما لم يحصل على ترخيص من البلدية المختصة.
٩. يجب أن تكون نافذة الاستلام والتسليم (Drive Thru) في الكشك مصنوعة من الزجاج الشفاف السيكرت وما في حكمه بسمكة (١٢ ملم) وتفتح للداخل، ويعرض لا يقل عن (٥٠ سم) وبارتفاع لا يقل عن (٥٠ سم) وتكون النافذة خالية من العيوب والتشققات، ويستثنى من ذلك الاكتشاك في داخل المجمع التجاري.

٤،٢،٣ أرضيات المتجر

١. يجب أن تكون الأرضية قابلة للغسيل وتسمح بالتنظيف في أماكن الالتقاء مع الجدران.
٢. يجب أن تكون الأرضية تسمح بتصريف المياه عن سطحها طبقاً للميول المنفذة في الأرضية إلى فتحات التصريف.
٣. يجب أن يتم تغطية جميع فتحات تصريف المياه، وأن تكون مزودة بغطاء شبكي ومحكمة الإغلاق.
٤. يجب أن تكون مادة تشطيب الأرضية فاتحة اللون، وخالية من التشققات والكسور، ويلزم صيانتها باستمرار.
٥. يجب أن يتم اختيار مادة تشطيب الأرضيات طبقاً للمواد المقترحة:
- (فينيل، إيبوكسي، بورسلين) وغيرها، بما يتوافق مع كود البناء السعودي.
٦. يمنع استخدام البلاط (الموزايكو، التيرازو) أو الأرضيات الخشبية بجميع أنواعها.



٤،٢،٤ سقف المتجر

١. يجب أن يكون سقف المتجر من الخرسانة أو ما يماثلها بما يتوافق مع كود البناء السعودي، وتكون ناعمة التشطيب ومطلية بدهان فاتح اللون وقابل للتنظيف وخالي من العيوب، وألا يوجد به أي بروزات أو ثقوب تسمح بتراكم الأوساخ ومرور الحشرات.
٢. يُسمح بتركيب سقف مستعار في مناطق عرض السلع وأن يكون من مواد مقاومة للحريق ولا تتأثر بالرطوبة وتضمن عدم إيواء الحشرات والقوارض.
٣. يجب أن يكون ارتفاع السقف مطابقاً لأنظمة واشتراطات البناء والمخططات المعتمدة وبما يتوافق مع كود البناء السعودي.

٤،٢،٥ التكييف والتهوية

١. يجب توفير وسائل تهوية مناسبة وكافية، مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
٢. يجب أن تكون فتحات الهواء مزودة بمرشحات أو سياج حماية مصنوعة من مواد مضادة للصدأ وغير قابلة للتآكل.
٣. يجب صيانة الفلاتر والأجزاء التي تتطلب التنظيف كلما دعت الحاجة.
٤. يجب أن يتم تجهيز المتجر بنظام تكييف يضمن بقاء درجة الحرارة مناسبة، بحيث لا تقل عن (١٦ درجة مئوية) ولا تزيد عن (٢٤ درجة مئوية) في جميع الأوقات.
٥. يمنع استخدام وحدات التكييف من النوع الشباك والصحراوي، ويتم استبدالها بوحدات تكييف من النوع (سبليت) أو (مركزي)، مع مراعاة أن يكون مطابقاً لكود البناء السعودي (الكود السعودي الميكانيكي SBC ٥٠١).
٦. يجب أن تكون أجهزة التكييف متوافقة مع اشتراطات كفاءة الطاقة (عليها ملصق بطاقة كفاءة الطاقة) .
٧. يجب أن يتم مراعاة الصيانة والفحص الدوري لجميع الوحدات لضمان عدم وجود أي تسريب أو ملوثات أخرى.

٤،٢،٦ التركيبات الكهربائية

١. يجب أن تكون جميع الأسلاك والتوصيلات الكهربائية المستخدمة في المتجر مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من قبل الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة (SASO) ومغطاة ومحمية بشكل يسمح بالصيانة والتنظيف والوقاية من التلوث.
٢. يجب أن يتم استخدام المآخذ الكهربائية المعزولة ضد المياه في المناطق الرطبة وتحت التجهيزات الكهربائية (مثل وحدات التبريد والتجميد) ، ويتم توزيعها في أماكن قريبة، ويسهل الوصول إليها، وتوصيل كل وحدة تبريد بالمآخذ الكهربائي الخاص بها طبقاً لجدول حسابات الأحمال المصمم بناء على اشتراطات ومواصفات كل وحدة.
٣. يجب أن تكون لوحة التوزيع الكهربائية الرئيسية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من قبل الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة (SASO) وما ورد في كود البناء السعودي للكهرباء SBC 401 من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح وكافة المكونات الأخرى.
٤. يجب أن يتم تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي حسب كود البناء السعودي للكهرباء SBC (401).
٥. يجب أن تكون أجهزة التبريد والثلاجات والتجميد مزودة بمنظم تشغيل لحمايتها خلال انقطاع الكهرباء.

٤،٢،٧ الإضاءة

١. يجب أن تكون الإضاءة من نوع وحدات الصمام الثنائي الباعث للضوء (LED).
٢. يجب أن يكون مصدر الإضاءة مغطى بما يمنع حدوث إصابات أو أضرار في حالة كسر أو انفجار المصباح.
٣. يجب أن تكون شدة الإضاءة مناسبة لطبيعة العمل، في جميع مناطق المتجر طبقاً لكود البناء السعودي (الكود السعودي الكهربائي SBC 401).
٤. يجب أن يتم توزيع الإضاءة على كامل مساحة المتجر، بما يحقق بيئة مريحة للعمل، ويمنع الإضاءة الخافتة.
٥. يجب أن يتم توفير الطاقة بما يتوافق مع اشتراطات الاستدامة العالمية وكود البناء السعودي (الكود السعودي لترشيد الطاقة) (SBC 2,6-1,6)
٦. يمنع استخدام الإنارة الغازية داخل وخارج المحل.

٤،٢،٨ الأمن والسلامة

كل ما يرد في هذه الفقرة يخص المديرية العامة للدفاع المدني

٤،٢،٨،١ متطلبات الوقاية والحماية من الحرائق

يلزم الرجوع إلى متطلبات الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC-801) والالتزام بالاشتراطات التالية:

٤،٢،٨،٢ متطلبات الكشف الخارجي

١. يجب أن تتوفر مخططات معتمدة لمتطلبات الوقاية والحماية من الحريق تشير إلى توافقها مع متطلبات كود البناء وتوافقها كذلك مع وثائق التشييد، وأن تتوافق المخططات مع متطلبات الفصل (٩) من كود الحريق.
٢. يجب أن تشير وثائق التشييد الخاصة بأنظمة الإنذار من الحريق إلى الموقع وطبيعة العمل القائم عليها بالتفصيل الذي يضمن موافقتها لمتطلبات كود البناء السعودي واللوائح والقوانين ذات العلاقة.
٣. يجب أن يكون طريق وصول سيارات الإطفاء خالي من العوائق.
٤. يجب أن يكون الكلاينيك وفق متطلبات اللائحة الفنية لمواد البناء - الجزء الثاني - مواد العزل ومواد تكسيه المباني) والموصفة القياسية (م ق س ٢٧٥٢/٢٠١٩) ألواح الألومنيوم المركبة للتكسيات الخارجية والتشطيبات الداخلية.
٥. يجب ألا تقل المسافة من جميع الاتجاهات حول محيط حنفيات الحريق عن ٩٠ سم.

٤،٢،٨،٣ متطلبات سبل الهروب

١. يجب أن تكون سبل الهروب سالكة وخالية من العوائق.
٢. يجب ألا يقل عرض أبواب مخارج الطوارئ لا يقل عن (٨٠ سم) ولا يقل عرض الممرات عن (١,١) م.
٣. يجب ألا يقل عرض الممرات عن (٩٠سم) في حال كان عدد شاغلي المبنى أقل من ٥٠ شخص.
٤. يجب ألا يقل الحد الأدنى لعرض ممر الوصول لاستخدام الأنظمة الميكانيكية والكهربائية والأنابيب أو المعدات عن (٦٠سم).
٥. يجب ألا توجد معوقات تعيق الحد الأدنى لعرض الممرات أو السعة المطلوبة لها.
٦. يجب ألا يقل عدد المخارج عن (٢) عندما يكون عدد شاغلي المبنى في الطابق الواحد بين (١ - ٥٠٠) شخص.
٧. يُسمح بمخرج واحد للمباني المكونة من طابق واحد أو القبو عندما لا يزيد عدد شاغلي كل طابق عن ٤٩ شخص ولا تتجاوز المسافة بين أبعد نقطة في الطابق وباب المخرج عن (٢٣) م، وفي حال كان المبنى محمي بمرشات الحريق يمكن زيادة مسافة الانتقال بحيث لا تتجاوز (٣٠) م.
٨. يُسمح بمخرج واحد للمباني المكونة من طابقين عندما لا يزيد عدد شاغلي كل طابق عن ٢٩ شخص ولا تتجاوز المسافة بين أبعد نقطة في الطابق وباب المخرج عن (٢٣) م.
٩. يجب أن تكون أبواب الخروج تفتح باتجاه خروج الأشخاص إذا كان عدد الأشخاص (٥٠) أو أكثر.
١٠. يجب أن تكون أبواب الخروج قابلة للفتح بدون مفاتيح أو جهد.
١١. يجب أن تكون اللوحات الإرشادية لمخارج الطوارئ مضيئة ويمكن رؤيتها بسهولة وتعمل في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة (٩٠) دقيقة.
١٢. يجب أن تكون سبل الهروب مضاءة ومزودة بطاقة احتياطية وتعمل عند انقطاع التيار الكهربائي لمدة (٩٠) دقيقة.
١٣. يجب أن تكون لوحة الطاقة الاستيعابية معلقة.
١٤. يجب أن يكون هناك لوحات لسلام الدرج.

٤،٢،٨،٤ متطلبات التخطيط للطوارئ

١. يجب إعداد خطة معتمدة للإخلاء والسلامة والوقاية من الحريق.
٢. يجب تدريب الموظفين على خطط الإخلاء وإجراءات السلامة والوقاية من الحريق.

٤،٢،٨،٥ متطلبات أنظمة الحماية من الحريق

١. يجب تركيب طفايات الحريق بحيث لا يزيد الارتفاع عن ١٥٠٠ ملم (١،٥ م) عندما يكون وزن الطفاية عن ١٨ كجم فأقل ولا يزيد عن ١١٠٠ ملم (١،١ م) عندما يتجاوز وزن الطفاية ١٨ كجم، والمسافة بين قاعدة الطفاية وأرضية الطابق لا تقل عن ١٠٠ ملم (١٠ سم).
٢. يجب صيانة طفايات الحريق بشكل دوري.
٣. يحظر تغطية مرش الحريق أو وجود دهان عليه إلا إذا كان من الشركة المصنعة، وفي حال وجود صعوبة في تنظيفه فيجب استبداله برشاش جديد معتمد.
٤. يجب أن تكون لوحة تحكم الإنذار من الحريق مرتبطة بصمامات إمدادات المياه للمرشات والمضخات والخزانات ومفاتيح ضغط الهواء وتدفق المياه.
٥. يجب أن تكون الغرف التي تحتوي على أدوات التحكم الخاصة بأنظمة تكيف الهواء والصمامات وصواعد نظام الرش وغيرها من أنظمة الإطفاء والإنذار مثبت عليها لوحات إرشادية للدلالة عليها.
٦. يجب أن تكون أبواب الحريق بحالة جيدة ويلزم فحصها سنوياً.

٤،٢،٨،٦ متطلبات التخزين والنظافة العامة

١. يجب أن يكون الموقع نظيف وخالي من تراكم المواد القابلة للاحتراق.
٢. يجب أن يكون التخزين منظم ومرصوص بشكل مستقر.
٣. يجب أن تكون المواد القابلة للاحتراق مخزنة ومفصولة بمسافة آمنة عن أجهزة التسخين ومصادر الاشتعال الأخرى.
٤. يحظر التخزين الخارجي للمواد القابلة للاحتراق ضمن مسافة (٣ م) من المبنى المجاور.
٥. يجب أن تكون حاويات القمامة وعربات جمع الغسيل من مواد غير قابلة للاحتراق.
٦. يحظر تخزين المواد في المخارج وسلالم الدرج والمنحدرات والغرف الميكانيكية والكهربائية.

٤،٢،٨،٧ متطلبات السلامة الكهربائية

١. يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية من النوع القطبي أو النوع الأرضي ومحمية من التيارات العالية ومدرجة حسب (UL 1363).
٢. يجب أن تكون التمديدات الكهربائية (Extension Cords) موصلة بشكل مباشر وآمن بمقبس مثبت بشكل دائم (في الجدار).
٣. عدم استخدام التمديدات الكهربائية كبديل عن الأسلاك الدائمة.
٤. عدم لصق التمديدات الكهربائية في المباني والمنشآت أو تمديدتها عبر الجدران والأسقف والأرضيات وتحت الأبواب أو الأثاث والسجاد وحمايتها من أي أضرار يمكن أن تتعرض لها سواء كانت بيئية أو مادية.
٥. يجب المحافظة على التمديدات الكهربائية في حالة جيدة وتجنب عقدها.
٦. يجب أن تكون التمديدات الكهربائية موصلة بشكل مباشر في مقبس معتمد.

٧. يجب أن تكون التمديدات الكهربائية من التمديدات التي تتوفر بها خطوط أرضية حتى تتوافق مع الأجهزة الكهربائية المحمولة التي تحتوي على خطوط أرضية أيضاً.
٨. يجب استخدام التمديدات الكهربائية في توصيل الأجهزة الكهربائية المحمولة فقط باستثناء الدفايات الكهربائية المحمولة حيث يجب أن توصل مباشرة في مقبس معتمد (605.5) & (605.10.3).
٩. يجب ألا تقل مساحة مقطع سلك التوصيلة الكهربائية عن السعة المقدرة للجهاز الكهربائي المحمول.
١٠. يجب أن تكون مساحة العمل الخاصة بصيانة معدات الخدمات الكهربائية مطابقة للأبعاد المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنعة.
١١. يجب توفير أغطية معتمدة لجميع علب التوزيع والمفاتيح والمآخذ الكهربائية ويحظر الكود استخدام العلب الكهربائية المكشوفة.
١٢. يُسمح باستخدام الأسلاك المؤقتة لتركيبات الطاقة الكهربائية وتجهيزات الإضاءة لمدة لا تتجاوز (٩٠) يوماً على أن تتوافق هذه التمديدات مع متطلبات (NFPA-70) ويُستثنى من هذه المدة: الأسلاك المؤقتة خلال فترة البناء والترميم والإصلاحات أو الهدم أو الأنشطة المماثلة (605.9).
١٣. يُحظر استخدام المحولات متعددة المآخذ بكافة أنواعها ما لم تكن متوافقة مع متطلبات (NFPA-70).
١٤. يجب تمييز أبواب غرف لوحة التحكم الكهربائية بلوحة مقروءة وواضحة للعيان مكتوب عليها "غرفة كهربائية" أو "Electrical Room".
١٥. يجب أن تكون أبواب الغرف الكهربائية مزودة بذراع فتح بالدفع (Panic Hardware) يفتح باتجاه خروج الأشخاص.

٤،٢،٨،٨ متطلبات الديكورات والتشطيبات الداخلية

١. يحظر استخدام الأشجار الطبيعية المقطوعة باستثناء إذا كان الموقع محمي بمرشات حريق.
٢. يحظر استخدام الديكورات والفواصل القابلة للاحتراق ضمن النطاق المحدد للسلامة حسب اشتراطات الكود السعودي للحماية من الحريق SBC 801.

٤،٢،٨،٩ متطلبات المواد الخطرة

١. يجب فصل المواد المخزنة الغير متوافقة في حاويات عندما تزيد سعة هذه الحاويات عن (٢) كجم أو (٢) لتر بإحدى الطرق التالية:
- أ. لا تقل مسافة الفصل بينها عن (٦) م.
 - ب. تركيب حاجز مقاوم للحريق لا يقل ارتفاعه عن (٤٥) سم بين هذه الحاويات.
 - ج. وضع المواد السائلة والصلبة في خزانات مخصصة للمواد الخطرة.
 - د. وضع الغازات المضغوطة في الخزانات المخصصة لها والحرص على عدم تخزين المواد الغير متوافقة داخل هذه الخزانات.
٢. يجب أن تكون رفوف تخزين السوائل القابلة للاشتعال والاحتراق منظمة.
٣. يجب أن يكون تخزين السوائل القابلة للاشتعال والاحتراق التي تزيد عن (٣٨) لتر في خزانات مخصصة.
٤. يمنع استخدام أسطوانات وخزانات غاز البترول المسال في الأقبية أو الحفر أو الأماكن المماثلة التي يمكن أن يتجمع فيها الغاز.
٥. عدم تخزين أو استخدام أسطوانات الغازات المضغوطة القابلة للاشتعال لأغراض الصيانة أو تشغيل الأجهزة والمعدات داخل المبنى باستثناء: أسطوانات الغازات المضغوطة الغير مسالة القابلة للاشتعال التي لا تزيد سعتها عن (٣٨،٠٨ م) وأسطوانات الغازات المضغوطة المسالة القابلة للاشتعال التي لا تزيد سعتها عن ١٨ كجم عند درجة الحرارة والضغط العادية.
٦. عدم تخزين أو استخدام الغازات المضغوطة السامة والشديدة السمية ضمن المبنى باستثناء الأسطوانات ذات السعة التي لا تتجاوز (٠،٥٦٦) م عند درجة الحرارة والضغط العادية حيث يسمح بوضعها في خزانات مخصصة للغازات.

٧. يجب وضع علامات تحذيرية مرئية وفق (NFPA-704) للتعريف بالمواد الخطرة الموجودة في الحاويات الثابتة والخزانات فوق الأرض وعند مداخل المواقع التي يتم فيها تخزين هذه المواد أو توزيعها أو استخدامها أو تداولها وفي مداخل ومواقع معينة يحددها مسؤول الحريق وذلك للكميات التي تتطلب ترخيصاً.

٨. ألا تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد الخطرة المخزنة أو المعروضة عن الكميات المحددة في الجدول (٣) سواء كانت مواد صلبة غير قابلة للاشتعال أو مواد سائلة غير قابلة للاشتعال أو الاحتراق (Table 5003.11).

٩. يمنع وجود المركبات التي تعمل بالوقود السائل أو الغازي داخل المباني باستثناء ما يلي:

أ. إذا كانت البطارية مفصولة.

ب. كمية الوقود في خزان المركبة لا تتجاوز الربع أو (١٩) لتر (أيهما أقل).

ج. خزانات الوقود مغلقة بإحكام لمنع العبث.

د. عدم تزويد أو تفريغ الوقود للمركبات داخل المبنى.

١٠. في حال توفر الرافعات الشوكية ومنظفات الأرضيات والمعدات المماثلة التي تعمل بالبطاقة يجب مراعاة الآتي:

أ. أن تكون أجهزة شحن البطاريات من نوع معتمد.

ب. توفير تهوية معتمدة في مناطق شحن البطاريات.

ج. توفير طفاية حريق لا تقل كفاءتها عن (4-A:20-B:C)، ضمن مسافة (٦) متر من شاحن البطارية.

د. أن يتم تزويد الرافعات الشوكية والشاحنات والمعدات المماثلة بالوقود السائل أو غاز البترول المسال أو الهيدروجين خارج المبنى أو في المناطق المعتمدة خصيصاً لهذا الغرض.

هـ. أن يتم إجراء الإصلاحات التي تستخدم اللهب المكشوف أو اللحام بالإضافة إلى الإصلاحات في أنظمة الوقود والأنظمة الكهربائية في مواقع معتمدة خارج المبنى أو في مناطق معتمدة خصيصاً لهذا الغرض.

١١. في حال استخدام الدفايات الخارجية المحمولة التي تعمل بالغاز أن تكون ضمن الحدود الآمنة والمسافات المحددة.

١٢. يمنع تخزين أو استخدام أجهزة التدفئة الخارجية المحمولة التي تعمل بالغاز في الأماكن التالية:

أ. داخل أي إشغال في حال كانت متصلة بأنبوب الغاز

ب. داخل الخيام أو المظلات أو المنشآت العشوائية

ج. في الشرفات الخارجية

ويستثنى من ذلك ما هو مسموح به في القسم (6.20) من (NFPA 58).

١٣. أن تبعد الدفايات الخارجية عن المباني والمواد القابلة للاحتراق كالديكورات والبخار والمظلات وما شابهها والمخارج أو منافذ الخروج مسافة لا تقل عن (١٥٠٠) ملم.

١٤. أن تزود أجهزة التدفئة الخارجية المحمولة التي تعمل بالغاز بفتح يغلق بشكل آلي مسار تدفق الغاز في حال ميل الأجهزة أكثر من (١٥) درجة من المستوى العمودي.

١٥. ألا تتجاوز سعة الأسطوانة المستخدمة في تشغيل هذه الدفايات عن (٩) كجم.

كل ما يرد في هذه الفقرة يخص وزارة الطاقة.

يجب الالتزام بمتطلبات كود البناء السعودي - قسم ترشيد الطاقة (601) والتي تشمل التالي:

١. متطلبات العزل الحراري لغلاف المبنى والذي يشمل العناصر التالية: (الجدران الخارجية - السقف العلوي - النوافذ - الأبواب الخارجية - القباب) وغيرها من الاشتراطات.
٢. متطلبات التكييف والتدفئة والتي تشمل حسابات أحمال التكييف، والعزل الحراري لمجاري وأنابيب التهوية، واشتراطات التحكم بوحدة التكييف، وغيرها من الاشتراطات.
٣. متطلبات تسخين المياه والتي تشمل حساب احتياجات المبنى من المياه الساخنة، والعزل الحراري لأنابيب المياه الساخنة، وغيرها من الاشتراطات.
٤. متطلبات جودة الهواء داخل المبنى، والتي تشمل اشتراطات التهوية داخل المبنى وغيرها من الاشتراطات.
٥. متطلبات الإنارة الداخلية والخارجية، والتي تشمل كثافة الإنارة المستخدمة، اشتراطات توزيع أنظمة التحكم بالإنارة، متطلبات إنارة مخارج الطوارئ وغيرها من الاشتراطات.
٦. متطلبات الكفاءة للمعدات داخل المبنى والتي تشمل: المصاعد، والمحركات الكهربائية، والسلالم والسيور المتحركة، والمحولات الكهربائية منخفضة الجهد.

المتطلبات التشغيلية



٥،١ التجهيزات

٥،١،١ الكاميرات الأمنية

يجب أن يتم تركيب كاميرات أمنية بالمواصفات الآتية:

١. يجب أن تكون الكاميرات ملونة وتغطي جميع مساحة المتجر (داخلياً، خارجياً).
٢. ويجب أن تكون ذاكرة التسجيل لمدة شهر على الأقل.
٣. يجب على المتجر القيام بالصيانة الدورية لضمان استمرارية التشغيل الدائم.
٤. في حال كان المجمع التجاري متعدد الادوار فيجب تركيب كاميرا خاصة لكل متجر ويعرض محتواها بشكل مباشر في الشاشة الرئيسية في منطقة الاستقبال.
٥. تزويد الجهات الحكومية المختصة بمحتواها عند طلبها بشكل رسمي.

٥،١،٢ صندوق الإسعافات الأولية

يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية في المتجر.

٥،٢ الممرات الداخلية

١. يجب ألا يقل عرض جميع الممرات والمسارات الداخلية للمتجر عن (٨٠ سم)، وتحسب هذه المسافة من نهاية كل طرف في جانبي الممر، ويستثنى من ذلك المطاعم والمطابخ وما في حكمها والاكتشاك.
٢. يجب ألا تقل المسافة بين مدخل المتجر ووحدة الاستقبال عن (٩٠ سم).
٣. يجب ألا يقل عرض الممرات والمسارات للمتاجر الفرعية المواجهة لبعض داخل المجمع التجاري عن (١٢٠ سم)، وتحسب هذه المسافة من نهاية كل طرف في جانبي الممر.
٤. يجب أن تكون الممرات في المتاجر بشكل طولي ويستثنى من ذلك المطاعم والمطابخ وما في حكمها والاكتشاك.

٥،٣ وحدات الأرفف وطريقة عرض السلع

١. يجب أن تكون جميع الأرفف والأدراج مصنوعة من مواد معدنية وقابلة للغسيل ومقاومة للصدأ والرطوبة وغير سامة، مثل: الألومنيوم أو الزجاج عالي التحمل، ويُمنع استخدام الخشب.
٢. يجب أن يكون توزيع الأرفف بطريقة متوازية مع جدران الكشك على أن يراعى عدم عرضها على الواجهات الزجاجية.
٣. يجب أن تكون الأرفف السفلية في المتاجر أعلى من سطح الأرضية بما لا يقل عن (١٥ سم) على الأقل، والمطابخ لا تقل عن (٣٠ سم)، وأن تكون مفرغة من الأسفل.
٤. في المتاجر يجب أن يكون توزيع الأرفف والأدراج بطريقة طويلة باتجاه واجهة المتجر.
٥. يجب أن تكون وحدات الأرفف مزودة بألواح خلفية لضمان التوازن الجانبي، على ألا يتجاوز ارتفاع العرض على الأرفف عن (٢٠٠ سم)، شاملاً السلع المعروضة.
٦. يجب أن تكون جميع المواد منسقة ومرتبطة على الأرفف.
٧. يجب عرض السلع بطريقة تضمن إتاحة المجال لسريان الهواء بينها والمحافظة على شكلها وقوامها وسهولة الوصول إليها .
٨. يمنع وضع أي نوع من السلع والمنتجات على أرضية المتجر.
٩. يُمنع منعاً باتاً استخدام الطبلبات الخشبية، ويُسمح بالبلاستيكية.
١٠. يجب توفير الأرفف والأدراج المناسبة للسلع الغير غذائية سواء كانت كهربائية أو إلكترونية أو ملابس أو غير ذلك، بهدف المحافظة على سلامة وجودة السلع.
١١. يجب أن تكون واجهة المتجر خالية من أرفف المواد الغذائية.

٥،٤ تداول الغذاء

٥،٤،١ المتطلبات الصحية

١. يمنع استخدام أغذية منتهية الصلاحية أو مجهولة المصدر (لا تحمل بيانات البطاقة الغذائية).
٢. يجب خلو المادة الغذائية من علامات فساد ظاهرية أو تغير في خواصها (اللون والطعم والرائحة والقوام) أو وجود صدأ أو انتفاخ أو ثقب في الأغذية المعلبة.
٣. يجب أن يتم تنقيب (تسييح) المواد الغذائية المجمدة داخل ثلاجات/ مبردات في درجة حرارة تقل أو تساوي (٤) درجات مئوية لمدة لا تقل عن (٨) ساعات.
٤. يجب المحافظة على المواد الغذائية أثناء عملية الإذابة في حاويات محكمة الغلق أو أوعية واقية ومغلقة مصنوعة من مادة مقاومة للصدأ.
٥. يمنع منعاً باتاً إعادة تجميد المواد الغذائية التي تم تنقيبها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.
٦. يجب أن يطهى الطعام بشكل جيد، ويتم التأكد من تمام النضج (يمكن استخدام الترمومتر للتأكد أنه لا تقل درجة حرارة الأنسجة الداخلية عن (٧٠ درجة مئوية).
٧. يسمح بتقديم الوجبات المبردة المعدة مسبقاً.
٨. يمنع إعادة تسخين الوجبات المعدة مسبقاً.
٩. يمنع إعادة حفظ الوجبات الغذائية مرة ثانية في الثلاجة بعد تسخينها.
١٠. يمنع إخراج الوجبات الغذائية من الثلاجة إلا لتناولها.

١١. يجب حفظ السلطات والمنكهات مثل المايونيز والكاتشب المستخدمة في عبوات مغلقة وتوضع في داخل الثلاجة في درجة حرارة (٤ م°).
١٢. يجب أثناء وقت العمل تخزين الأغذية المبردة في ثلاجة التبريد والمجمدة في ثلاجة التجميد أما الأغذية التي لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد فتوضع في مخزن جيد التهوية في درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°).
١٣. يجب أن يتم إعداد الطعام بكميات وفق الاحتياجات اليومية المقدرة ويراعى التخلص من الفائض المتبقي بنهاية يوم العمل بالطرق السليمة.
١٤. يجب أن تكون الورقيات محفوظة في ثلاجات التبريد.

٥،٤،٢ التجهيزات لمنشأة غذائية:

يجب أن تكون أي منشأة تتداول السلع الغذائية المصنعة مجهزة بالمتطلبات التالية:

١. يجب أن يكون المتجر مزوداً بعدد كاف من ثلاجات تبريد والتجميد (واحدة على الأقل) وتكون مطابقة للمواصفات ويفضل استخدام غرفة تبريد ذات واجهة زجاجية أو الثلاجات الرأسية.
٢. يجب أن تكون وحدات التبريد مزودة بأجهزة لقياس وتعقب درجة حرارتها بدقة، ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولا تزيد عن ٤ درجات مئوية)، وأن تكون الثلاجات مزودة بإدارة كافية من الداخل.
٣. يجب أن ألا تزيد درجة الحرارة بوحدة التجميد عن (١٨- درجة مئوية).
٤. يمنع وضع الأرفف والتخزين فوق الثلاجات.
٥. يجب فرز المنتجات المختلفة لتجنب التلوث الخلطي وعدم التكديس بما يضمن سريان التيار الهوائي، على أن تكون الوحدة تعمل بنظام دوران الهواء داخلها من خلال مراوح متحركة وجهاز تبخير يضمن الكفاءة في التشغيل والحفاظ على درجة البرودة.
٦. يجب أن تكون وحدات التبريد والتجميد مجهزة بنظام تكثيف مدمج، وأن يكون ضاغط وحدة التبريد بمستوى ضجيج لا يزيد عن (٥٠ ديسيبل).
٧. يجب أن يكون المتجر مزوداً بميزان إلكتروني للمنتجات التي يحتاج لها وزن، وأن يكون حاصل على شهادة اختبار من الهيئة السعودية للمقاييس والجودة.
٨. يجب أن تكون جميع السلع الغذائية المعبأة في المتجر عليها بطاقة بيانات موضح بها السعر والوزن والصنف وتاريخ الصلاحية ويكون ذلك أيضاً في القوائم الالكترونية.
٩. توفير التجهيزات المطلوبة للمتجر (أرفف، ثلاجات) في المجمع التجاري بشكل مستقل لكل محل فرعي.
١٠. ألا تقل درجة الحرارة في منطقة التخزين عن (٢٥ درجة مئوية).

٥،٤،٣ تجهيزات المطبخ:

يجب أن يكون المطبخ الرئيسي أو الفرعي في حال ممارسة نشاط تجهيز وأعداد الوجبات الغذائية أو المشروبات مجهز بالآتي:

١. يجب توفير أجهزة تبريد وتجميد لا يقل عن عدد (١) على أن يتناسب مع كمية المواد الغذائية وتكون الأجهزة مطابقة للمواصفات والمقاييس.
٢. يجب أن تكون وحدات التبريد مزودة بأجهزة لقياس وتعقب درجة حرارتها بدقة، ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولا تزيد عن ٤ درجات مئوية)، وأن تكون الثلاجات مزودة بإدارة كافية من الداخل.
٣. يجب أن ألا تزيد درجة الحرارة بوحدة التجميد عن (١٨- درجة مئوية).
٤. يجب فرز المنتجات المختلفة وعدم التكديس لتجنب التلوث الخلطي بما يضمن سريان التيار الهوائي، على أن تكون الوحدة تعمل بنظام دوران الهواء

داخلها من خلال مراوح متحركة وجهاز تبخير يضمن الكفاءة في التشغيل والحفاظ على درجة البرودة.

٥. يجب أن تكون وحدات التبريد والتجميد مجهزة بنظام تكثيف مدمج، وأن يكون ضاغط وحدة التبريد بمستوى ضجيج لا يزيد عن (٥٠ ديسيبل).
٦. يمنع استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس أو أي معدن يدخل في تركيبته أحد المعادن الثقيلة السامة.
٧. يجب توفير طاولات للتخضير وتكون مصنوعة (إستانلس إستيل).
٨. يجب أن تكون الأواني والأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد الغذاء آمنة (إستانلس إستيل) وسهلة التنظيف.
٩. يجب توفير عدد لا يقل عن (٢) من الأحواض، على أن يخصص كل منها لغسل نوع محدد من المواد الغذائية.
١٠. تجفيف جميع المُعدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الأماكن المخصصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال بشكل مباشر.
١١. يجب أن تكون المواقد والأفران الخاصة بالطبخ تعمل بالغاز أو الكهرباء.
١٢. يجب أن تكون المواقد والأفران الكهربائية أو التي تعمل بالفحم النباتي أو الحجر البركاني تكون موصلة بشبكة تمديدات الغاز مأمونة، والمواقد تكون جدرانها من الطوب الحراري.
١٣. يجب أن يكون المطبخ مجهّزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق مثبت عليها شبك معدني ضيق، ويتم تنظيفه بشكل دوري غير قابل للصدا.
١٤. يجب أن تكون الشوايات والمواقد يوجد به قمع إستانلس متصل بمدخنة وفلاتر لسحب الروائح غير المرغوبة.
١٥. يمنع استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بالمقابض المصنوعة من مواد (بلاستيكية، حديدية).
١٦. يجب أن يكون الإمداد المائي صالحاً للشرب، ويكون المورد العمومي صحياً على أن يكون المورد مغلق بشكل محكم.
١٧. يجب أن يتم توفير التجهيزات المطلوبة (الثلاجات، الأواني، الأدوات، المعدات، أحواض الغسيل، تغليف الوجبات) بشكل مستقل لكل مطبخ فرعي.
١٨. في حال كان المطبخ مجمع يجب تخصيص مستودع مستقل لكل مطبخ فرعي.
١٩. يمنع ملء وتكديس الأرفف بالسلع في المطبخ، للحفاظ على جودة الأغذية.
٢٠. إلا تقل درجة الحرارة في منطقة التخزين عن (٢٥ درجة مئوية).
٢١. يجب أن يكون قوائم الطعام الالكترونية الخاصة بالمنشأة الغذائية موضحاً فيها الإفصاح عن مسببات الحساسية وفق متطلبات اللائحة الفنية السعودية رقم (FD.SFD ٢٠١٨/٥٦) الإفصاح عن مسببات الحساسية.
٢٢. يجب أن يكون قوائم الطعام الالكترونية الخاصة بالمنشأة الغذائية موضحاً فيها السرعات الحرارية للمواصفات الغذائية ومكتوب عليها "يحتاج البالغون ٢٠٠٠ ساعة حرارية في المتوسط يومياً" وتختلف الاحتياجات الفردية من السرعات.

٥،٥ متاجر غير غذائية

١. يمنع ملء وتكديس الأرفف والأدراج بالسلع في المتجر، للمحافظة على جودة السلع.
٢. يجب عرض المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها.

٥،٦ مكافحة الآفات والحشرات والقوارض

١. يجب توافر الأجهزة القاتلة للحشرات الطائرة مثل: الصواعق الكهربائية، بحيث يتناسب عددها مع مساحة المتجر، فيخصص صاعق لكل (٥٠م^٢) من مساحة المحل على أن تغطي كافة أقسام المتجر وتعمل على مدار الساعة، وتوفير أجهزة فوق الصوتية لمكافحة القوارض في المتجر.
٢. يجب مراعاة جميع ما ورد في (طرق مكافحة الحشرات في المنشآت الغذائية)، و(طرق مكافحة الآفات ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء)

الصادرة من هيئة الغذاء والدواء.

٣. يجب فحص المواد الخام الواردة بشكل شامل عند وصولها لمنطقة الفرز، لضمان عدم وجود آفات بها، ويجب تخزين المواد الخام والمنتجات شبه المصنعة ومواد التعبئة والمنتجات النهائية بشكل يؤدي إلى تقليل خطر العدوى بالآفات.
٤. يجب استخدام مبيدات الصحة العامة الآمنة المسجلة بالمملكة في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة بدون تلوث الأغذية والمعدات والتجهيزات. بواسطة شركات أو مؤسسات مرخصة أو ممارسين متخصصين في مكافحة الآفات.

٥،٧ التنظيف والتطهير

١. يجب توفير حاويات نفايات ذات أغطية وتفتح بالقدم ومزودة بإكياس بلاستيكية تستبدل باستمرار وتنظف بشكل يومي.
٢. يجب تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في التحضير.
٣. يمنع استخدام المناشف القماشية.
٤. يجب استعمال المنظفات المسموح بها في التنظيف والتطهير.
٥. يجب التأكد من فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، مثل (المنظفات ومستحضرات التجميل والمطهرات ومبيدات آفات الصحة العامة).
٦. يجب المحافظة على النظافة الدورية للمتجر، وتشمل الأرضيات والأسقف والجدران والأرفف والممرات وأماكن التخزين والمعدات والتجهيزات والسلع.
٧. يجب المحافظة على نظافة واجهة المحل من الخارج والأرصعة المحيطة بشكل دوري.
٨. يجب أن تكون معدات وأدوات التنظيف متوافرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بشكل منفصل تماماً بحيث لا تؤثر على المواد الغذائية ومعدات الإنتاج.
٩. يجب تخصيص معدات وأدوات لتنظيف الأسطح الملامسة للغذاء واستخدام المناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد.
١٠. يمنع منعاً باتاً استعمال المعدات والأدوات المستخدمة لتنظيف دورات المياه لأغراض تنظيف أخرى.
١١. يجب وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أماكن المحل، بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم، وعليهم التقيد بها.
١٢. يجب تنظيف شفاطات ومراوح ودكتات الطبخ.
١٣. يجب تنظيف وتطهير الثلاجات بشكل دوري عند الحاجة بعد إخلائها من محتوياتها، وذلك بفصل التيار الكهربائي.
١٤. يجب التأكد من نظافة هياكل وحدات التبريد والتجميد ورفوفها الداخلية مع مراعاة استبدال أي وحدات أو أرفف في حال كانت متضررة.
١٥. يجب التأكد والاهتمام من تنظيف ما تحت الثلاجات والمناطق المحيطة بها.
١٦. يجب التأكد من نظافة المتجر وأماكن العرض بصفة دورية.
١٧. يجب تنظيف وصيانة دورات المياه باستمرار.

٥،٨ العاملون

١. يجب أن يلتزم صاحب المتجر بتطبيق أعلى معايير الصحة والنظافة الشخصية للعاملين في المتجر (الملابس، الشعر، الأيدي).
٢. يجب إصدار شهادة صحية في حال كان النشاط ذو علاقة بالصحة العامة والغذاء.
٣. يمنع الدخول لمنطقة العمل لغير العاملين في المتجر لغير غرض الصيانة والعمل.
٤. يجب أن تكون أظافر وأصابع الأيدي للعاملين مقلمة ومهذبة.
٥. يجب أن يتم تقصير الشعر والاهتمام بنظافته.

٦. يجب على العامل القيام بغسل الأيدي وتغطية شعر الرأس (بغطاء شبكي) ولبس الأحذية وارتداء القفازات المخصصة لتداول الأغذية في حالة تقديمه لخدمات متعلقة بالمواد الغذائية.
٧. يجب تقييد جميع العاملين بزي موحد خاص بالعمل مع توضيح اسم المتجر عليه.
٨. يجب على العاملين في مجال المواد الغذائية والمنتجات ذات العلاقة بالصحة العامة تعليق الشهادة الصحية على الزي أثناء العمل .
٩. يجب على العاملين في المجالات التي ليس لها علاقة بالغذاء والصحة العامة مثل قسم بيع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والمفارش وغيرها، تعليق بطاقة تعريفية موضح فيها: الاسم - رقم الهوية - الإقامة.
١٠. يجب على العامل التوقف عن العمل حال ظهور أي أعراض مرضية ولا يعود للعمل إلا بعد زوال المرض
١١. يمنع الأكل والشرب والتدخين والنوم في غير المواقع المخصصة لذلك.

٥,٩ توصيل البضائع

يجب الالتزام باللوائح المنظمة لخدمة التوصيل المنزلي.

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

أحكام عامة

٦،١ الأحكام الختامية

١. تلغي هذه الاشتراطات كل ما يتعارض معها من أحكام وردت في لوائح أو قرارات أو تعليمات أو اشتراطات قد أصدرتها الوزارة.
٢. الالتزام بالأنظمة واللوائح والتعليمات الصادرة عن الأجهزة الحكومية ذات العلاقة بالنشاط.
٣. تخضع هذه الاشتراطات للتحديث أو الإضافة إذا دعت الضرورة، وتصبح كل التعديلات أو الإضافات جزءاً لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، ويكون لها نفس قوة ونفاذ هذه الاشتراطات بعد اعتمادها.
٤. يكون صاحب الترخيص الفرعي ملتزم بتنفيذ كافة التعليمات والاشتراطات التي تقع داخل متجره أو مطبخه.
٥. يكون صاحب الترخيص الرئيسي مسؤول عن تنفيذ كافة الاشتراطات والتعليمات، باستثناء ما يقع داخل المتاجر والمطابخ المؤجرة.

٦،٢ التظلمات والشكاوى

تختص اللجان المكونة في الأمانات/ البلديات بالنظر في التظلمات/ الشكاوى من الأحكام الواردة في هذه الاشتراطات وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية، وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing



الأدلة والأكواد المرجعية



١. اشتراطات البقالات والتموينات والأسواق المركزية
٢. كود البناء السعودي الكهربائي ((SBC-401)(WWW.SBC.GOV.SA)
٣. نظام اجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
٤. لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية.
٥. الكود السعودي الميكانيكي (SBC50) (WWW.SBC.GOV.SA)
٦. الكود السعودي لترشيد الطاقة (70 -NFPA).
٧. الرابطة الوطنية للحماية من الحرائق (SBC 1.6 - 2.6) .(WWW.SBC.GOV.SA)
٨. الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC180) (WWW.SBC.GOV.SA)
٩. لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
١٠. لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
١١. الدليل الإرشادي للوحات التجارية.
١٢. نظام التجارة الالكترونية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/١٢٦) وتاريخ ١٤٤٠/١١/٧ هـ ولائحته التنفيذية الصادرة بتاريخ ١٤٤٠ هـ - ٢٠٢٠ م.
١٣. اللائحة الفنية السعودية رقم (FD.SFD ٢٠١٨/٥٦) الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
١٤. (طرق مكافحة الحشرات في المنشآت الغذائية) ، و(طرق مكافحة الآفات ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء) الصادرة من هيئة الغذاء والدواء.

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing



وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing